

SIDRA GUIPÚZCOA

Arguiñano abre una temporada de sidra marcada por la prudencia ante la crisis

12 de enero de 2011



[Ampliar fotografía](#)

Astigarraga (Guipúzcoa), 12 ene (EFEAGRO).- El célebre cocinero Carlos Arguiñano ha inaugurado hoy la temporada del "txotx" de 2011, tras un año en el que la producción de sidra ha sido similar a la del anterior debido a una actitud de "prudencia" ante la "difícil e imprevisible situación económica".

Arguiñano ha saludado el nuevo caldo en la sidrería Petritegi de Astigarraga (Guipúzcoa), donde se ha probado la primera sidra en barrica, un producto "aromático, refrescante y de largo recorrido en boca", según ha descrito el portavoz de los sidreros de Guipúzcoa, José Ángel Goñi.

El cocinero, exultante de felicidad, ha tenido el honor de ser el primero en probar la sidra nueva al grito en euskera de "aquí tenemos la sidra nueva de este año", que, tras degustarla, ha definido como "goxua" (rica).

Antes del tradicional acto en la sidrería, los productores han presentado la temporada en una rueda de prensa a la que ha asistido Arguiñano, junto con representantes institucionales como el alcalde de Astigarraga, Bixente Agirrezabalaga, el viceconsejero de Pesca e Industrias Alimentarias, Jon Azkue, y el diputado de Desarrollo del Medio Rural de Guipúzcoa, Rafael Uribarren.

Goñi ha explicado que la producción de manzana autóctona ha sido mucho más abundante en 2010 que en 2009, sin llegar a las cantidades de la cosecha "histórica" de 2008.

Sin embargo, este aumento en la producción de manzana no se ha traducido en un incremento similar en la cantidad de litros de sidra, próxima a los 10 millones, similar a la de la temporada anterior.

La contención en la elaboración de sidra se ha debido a que los productores han adoptado una "actitud prudente" como consecuencia de la crisis económica, según han explicado los sidreros de Guipúzcoa.

La climatología del pasado año, con muchos días de sol y precipitaciones moderadas, ha posibilitado una concentración "adecuada" de los elementos gustativos de las manzanas, de las que se han extraído "caldos aromáticos y equilibrados".